



# Rotwurst-Häppchen

mit Zwiebelmarmelade und Haselnüssen

## Zutaten für 12 Stück:

- 1 Packung WOLF Original Thüringer Rotwurst
- 300 g Zwiebeln
- 3 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- 15 g Butter
- 1 EL Orangenmarmelade
- Salz & Pfeffer
- 12 Scheiben Baguette (à ca. 1,5 cm Dicke)
- 30 g Haselnusskerne
- ¼ Bund Schnittlauch

## So wird's gemacht:

1. Für die Zwiebelmarmelade die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Thymian darin 30 Minuten bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren dünsten. Nach 20 Minuten die Orangenmarmelade einrühren und mit dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
2. Baguettescheiben auf dem Rost im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) in 4-5 Minuten goldbraun rösten. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Blutwurst in 12 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der obersten Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten grillen.
4. Baguettescheiben mit Zwiebelmarmelade bestreichen und mit je 1 Scheibe Blutwurst belegen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den gehackten Haselnüssen drüberstreuen.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen - Gute Freunde - Gutes Leben*